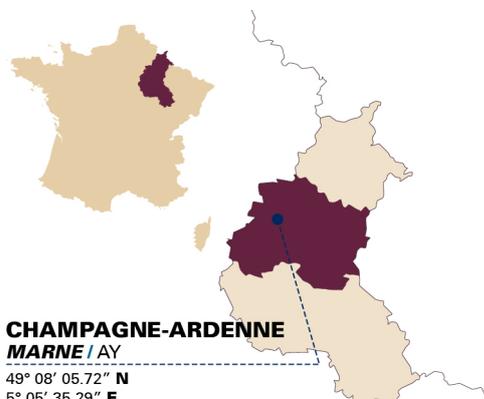


# BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2015

AY / CHAMPAGNE

La Maison Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E



**ANNO DI FONDAZIONE**

1829



**ESTENSIONE TERRITORIO**

164 Ha



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**

PRODUZIONE ESCLUSIVA



**VITIGNI**

PINOT NOIR - CHARDONNAY - MEUNIER



**TIPOLOGIA**

Champagne rosé - AOC



**ZONA DI PRODUZIONE**

Ay, Avenay, Mareuil, Chouilly e Avize.



**VITIGNO**

62% Pinot nero, 38% Chardonnay. 11 Cru: principalmente Ay, Verzenay e Mareuil per il Pinot Noir, Chouilly e Avize per lo Chardonnay. 5% di vino rosso La Côte aux Enfants. Utilizzo esclusivo della cuvée.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Fermentazione completamente realizzata in fusti. Maturazione sotto tappo di sughero, per un tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione. Dosaggio: 7 gr/l.



**COLORE**

Un colore con delicate sfumature rosate.



**PROFUMO**

Il naso si concentra sugli aromi primari, offrendo un bouquet di frutta, succo di fragola, mandarino e rabarbaro.



**SAPORE**

Al palato l'attacco è setoso e anticipa un vino corposo e succoso. All'inizio emergono toni di frutta a nocciolo che lasciano spazio alle arance rosse sul finale, regalando una trama elegante e tannica. Chiude con una sottile grassezza, che completa la degustazione.



**ABBINAMENTI**

Perfetto in abbinamento ad astice glassato con crema e scorza di agrumi, aragosta a la plancha e clafoutis di albicocche e mandarini. Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

